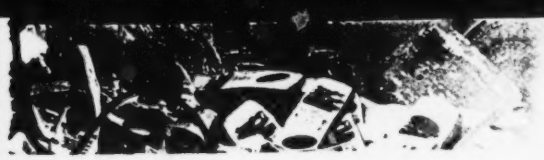
Plan d'affaires 2002-2004

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)

Québec



103-05034/

Le contexte

En ce début du 21e siècle, la société exprime de plus en plus d'attentes à l'égard du secteur bioalimentaire, principalement en ce qui concerne les façons de produire et de manipuler les aliments. Ces préoccupations en matière d'innocuité des aliments et de la santé animale ont amené le Centre québécois d'inspection des aliments (CQIASA) à déterminer trois enjeux majeurs pour l'organisation :

1. Des aliments salubres et des animaux sains;
2. La confiance de la population et des partenaires commerciaux;
3. Une organisation dynamique axée sur les résultats.

À ces enjeux sont respectivement associés trois défis.

La gestion du risque pour la santé passe entre autres par l'efficacité et la rapidité des interventions, de même que par la responsabilisation des intervenants de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire y compris les consommateurs. Il est primordial que les mécanismes de contrôle favorisent la détection précoce des problèmes ainsi que la mise en place rapide d'actions correctrices. Les moyens d'intervention doivent être souples et permettre à l'organisation de s'adapter aux problématiques émergentes et au contexte international. L'épidémiosurveillance, la traçabilité, la veille constante des agents potentiels de contamination et l'adaptation des outils figurent au nombre des préoccupations du CQIASA.

L'affirmation du leadership québécois, dans les champs de compétence du CQIASA, constitue une des pierres d'assise de la confiance de la population et des partenaires commerciaux à l'égard des produits alimentaires et de la santé du cheptel québécois. L'environnement du CQIASA évolue constamment et il est primordial de faire en sorte que l'ensemble du personnel reçoive la formation nécessaire à la réalisation de ses mandats. La reconnaissance de la qualité sanitaire des animaux et des aliments contribue à maintenir l'excellente réputation des produits québécois à l'échelle nationale et internationale.

L'adaptation des façons de faire se range également au nombre des défis à relever. Dans le contexte de la modernisation de la gestion publique, la création d'une agence au sein du MAPAQ permet de réaffirmer la préoccupation accordée à la sécurité alimentaire des Québécoises et des Québécois. À cette préoccupation s'ajoute l'amélioration des services aux citoyens, inscrite dans une déclaration officielle, et la nécessité d'axer davantage la gestion sur l'atteinte de résultats mesurables.

C'est en fonction de ces enjeux et défis que nous vous présentons avec fierté ce document, fruit d'un travail collectif qui a mis à contribution l'ensemble du personnel du CQIASA.

Gilles Vézina
Sous-ministre adjoint à l'alimentation
et responsable du CQIASA

Notre vision

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale : un leader et un partenaire reconnu en matière de gestion du risque pour la santé.

Notre mission

Contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire.

Nos valeurs

SOUTIEN
RESPECT
CONFIANCE

Nos clients

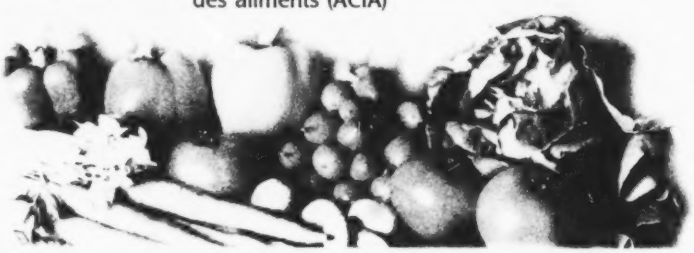
Consommateurs
Producteurs du secteur bioalimentaire
Transformateurs d'aliments
Distributeurs et grossistes
Manipulateurs d'aliments
Médecins vétérinaires praticiens
Associations et regroupements
Détaillants en alimentation et restaurateurs

Nos champs de compétence

- Inspection des aliments
- Analyses de laboratoire
- Appui professionnel
- Communication du risque
- Gestion des permis
- Épidémiosurveillance
- Encadrement législatif
- Développement et gestion de programmes

Nos partenaires

- Autres ministères et organismes
- Associations et regroupements professionnels
- Ville de Montréal
- Universités
- Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)



ENJEU 1 DES ALIMENTS SALUBRES ET DES ANIMAUX SAINS

DÉFI : La gestion du risque pour la santé

ORIENTATION 1 Être en mesure d'agir rapidement et efficacement

OBJECTIFS	INDICATEURS
1 Se doter d'outils souples, modernes et adaptés à la gestion du risque pour la santé et aux règles sanitaires internationales.	• Respect des engagements du Rendez-vous de mi-parcours • Cinq règlements révisés
2 Mettre en place, pour mars 2004, un mode commun de gestion du risque pour tous les établissements alimentaires.	• Guide de gestion du risque en application
3 Assurer une veille constante des agents potentiels de contamination en tenant compte des problématiques émergentes.	• Structure de veille en place, reconnue et opérationnelle • Nombre de programmes de surveillance identifiés et réalisés
4 Réaliser les activités de surveillance de l'antibiorésistance prévues annuellement et en communiquer les résultats.	• Dépôt du programme de surveillance • Dépôt d'un bilan annuel
5 Consolider les mécanismes de surveillance et d'intervention au regard de l'état sanitaire du cheptel québécois.	• Mise en place de l'INSA[1] • Trois programmes de surveillance réalisés • Six réseaux d'alerte sanitaire en place
6 Mettre en place d'ici 2005, la traçabilité de la ferme jusqu'à la table pour la filière bovine.	• Implantation terminée

Les actions envisagées

- Assurer le suivi de la révision réglementaire
- Préciser les modalités d'application des ententes relatives au partage des responsabilités d'inspection entre l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le CQIASA
- Mettre en œuvre les orientations retenues au Rendez-vous de mi-parcours au regard du développement et de l'implantation des systèmes HACCP
- Actualiser et classifier les outils de référence nécessaires au travail d'inspection
- Appuyer les interventions d'inspection par la rédaction d'avis scientifiques et la réalisation d'évaluations des risques
- Créer un groupe de pilotage de la veille sanitaire
- Intégrer les résultats de la veille sanitaire à la programmation analytique
- Mettre en place un programme de surveillance active des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)
- Redéployer les services de soutien au diagnostic vétérinaire
- Rehausser le niveau de biosécurité des laboratoires de pathologie animale
- Revoir le programme d'Amélioration de la santé animale du Québec (ASAQ)
- Susciter une responsabilisation toujours plus grande des entreprises du secteur bioalimentaire à l'égard de l'élimination sécuritaire des animaux morts et des viandes non comestibles
- Développer le module de gestion des alertes sanitaires
- Terminer l'élaboration des règlements sur la traçabilité de la filière bovine de la ferme à la table

ORIENTATION 2 Responsabiliser les citoyens et les entreprises à la maîtrise des risques pour la santé

OBJECTIFS	INDICATEURS
7 Faire connaître aux citoyens les bonnes pratiques de manipulation des aliments et les sensibiliser aux risques de toxi-infections alimentaires et aux zoonoses.	• Évolution du nombre et du pourcentage de toxi-infections alimentaires et de zoonoses survenues au domicile des consommateurs
8 Améliorer la maîtrise des risques pour la santé par les établissements bioalimentaires.	• Évolution du risque alimentaire dans les établissements • Évolution du nombre et du pourcentage de toxi-infections alimentaires impliquant des entreprises bioalimentaires

Les actions envisagées

- Élaborer et réaliser un plan de communication
- Effectuer l'analyse et le suivi des données opérationnelles
- Élaborer et mettre en œuvre des stratégies visant à réduire le risque alimentaire
- Offrir aux entreprises des sessions de sensibilisation en innocuité des aliments
- Inciter les manipulateurs d'aliments et les gestionnaires d'établissements à suivre un programme de formation en hygiène et salubrité des aliments

[1] INSA – Institut national de santé animale.

ENJEU 2 LA CONFIANCE DE LA POPULATION ET DES PARTENAIRES COMMERCIAUX

DÉFI : L'affirmation du leadership québécois

ORIENTATION 3 Favoriser le développement continu des compétences.

OBJECTIFS	INDICATEURS
9 Faire en sorte que l'ensemble du personnel du CQIASA puisse mettre à jour ses compétences.	• Nombre et pourcentage de personnes ayant participé à au moins une activité de perfectionnement • Nombre de jours de perfectionnement par personne • Pourcentage de la masse salariale consacré au perfectionnement

Les actions envisagées

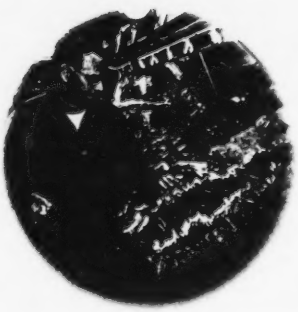
- Mettre en place un programme pluriannuel de perfectionnement pour l'ensemble du personnel
- Développer pour chaque employé, un dossier personnalisé de perfectionnement

ORIENTATION 4 Faire reconnaître la qualité sanitaire des animaux et des aliments.

OBJECTIFS	INDICATEURS
10 Faire de la promotion de la qualité des produits alimentaires québécois un levier pour accroître la visibilité du CQIASA et la confiance en matière de santé animale et d'innocuité des aliments.	• Perception des consommateurs • Perception des gestionnaires d'établissements et des manipulateurs d'aliments

Les actions envisagées

- Élaborer et réaliser un plan de communication
- Rendre disponibles et offrir aux différentes clientèles des documents d'information et de vulgarisation
- Actualiser le site Internet du CQIASA
- Soutenir le développement des appellations réservées
- Participer aux Grands événements du bioalimentaire québécois



ENJEU 3 UNE ORGANISATION DYNAMIQUE AXÉE SUR LES RÉSULTATS

DÉFI : L'adaptation des façons de faire

ORIENTATION 5 Faire de l'amélioration de la qualité des services aux citoyens une préoccupation constante dans l'organisation.

OBJECTIFS	INDICATEURS
11 Permettre aux exploitants d'établissements alimentaires et aux médecins vétérinaires praticiens d'effectuer des transactions par voie électronique.	• Nombre de services offerts • Nombre d'utilisateurs des services électroniques • Pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique
12 Doter le CQIASA, d'ici avril 2003, d'un comité consultatif permanent regroupant les partenaires et les clientèles.	• Création du comité consultatif permanent

Les actions envisagées

- Favoriser la facturation des services vétérinaires et permettre le renouvellement des permis de restauration et de vente au détail par voie électronique
- Rendre accessibles dans Internet les différents formulaires de demande ou de renouvellement de permis alimentaires
- Actualiser et mettre en œuvre le plan d'amélioration des services aux citoyens

ORIENTATION 6 Axer la gestion sur les résultats.

OBJECTIFS	INDICATEURS
13 Mettre en place, pour avril 2003, un mécanisme permettant de connaître les coûts et les revenus associés aux différents produits et services.	• Mécanisme fonctionnel
14 Se doter, d'ici 2004, d'outils permettant d'interpréter facilement les données découlant des inspections.	• Disponibilité des outils

Les actions envisagées

- Former le personnel concerné en matière de calcul du coût de revient des différents produits et services
- Mettre en place les mécanismes de suivi des revenus
- Élaborer et mettre en place un projet pilote visant l'utilisation des technologies modernes adaptées au travail d'inspection

Éléments de prospective

- Élaboration et mise en œuvre, de concert avec les intervenants, d'un mécanisme volontaire permettant d'informer les consommateurs du niveau de risque des établissements;
- Élaboration, de concert avec les entreprises du secteur tertiaire, d'une façon de valoriser la qualification lors de l'émission ou du renouvellement de permis;
- Préparation, en partenariat avec les intervenants du milieu, d'un dossier permettant l'élaboration du règlement sur l'identification des animaux d'espèces ovine et porcine;
- Mise en œuvre d'un plan d'action visant la valorisation de certains produits et services.

ENJEU 2 LA CONFIANCE DE LA POPULATION ET DES PARTENAIRES COMMERCIAUX

DÉFI : L'affirmation du leadership québécois

ORIENTATION 3 Favoriser le développement continu des compétences.

OBJECTIFS	INDICATEURS
9 Faire en sorte que l'ensemble du personnel du CQIASA puisse mettre à jour ses compétences.	• Nombre et pourcentage de personnes ayant participé à au moins une activité de perfectionnement • Nombre de jours de perfectionnement par personne • Pourcentage de la masse salariale consacré au perfectionnement

Les actions envisagées

- Mettre en place un programme pluriannuel de perfectionnement pour l'ensemble du personnel
- Développer pour chaque employé, un dossier personnalisé de perfectionnement

ORIENTATION 4 Faire reconnaître la qualité sanitaire des animaux et des aliments.

OBJECTIFS	INDICATEURS
10 Faire de la promotion de la qualité des produits alimentaires québécois un levier pour accroître la visibilité du CQIASA et la confiance en matière de santé animale et d'innocuité des aliments.	• Perception des consommateurs • Perception des gestionnaires d'établissements et des manipulateurs d'aliments

Les actions envisagées

- Élaborer et réaliser un plan de communication
- Rendre disponibles et offrir aux différentes clientèles des documents d'information et de vulgarisation
- Actualiser le site Internet du CQIASA
- Soutenir le développement des appellations réservées
- Participer aux Grands événements du bioalimentaire québécois

ENJEU 3 UNE ORGANISATION DYNAMIQUE AXÉE SUR LES RÉSULTATS

DÉFI : L'adaptation des façons de faire

ORIENTATION 5 Faire de l'amélioration de la qualité des services aux citoyens une préoccupation constante dans l'organisation.

OBJECTIFS	INDICATEURS
11 Permettre aux exploitants d'établissements alimentaires et aux médecins vétérinaires praticiens d'effectuer des transactions par voie électronique.	• Nombre de services offerts • Nombre d'utilisateurs des services électroniques • Pourcentage de relevés d'honoraires expédiés par voie électronique
12 Doter le CQIASA, d'ici avril 2003, d'un comité consultatif permanent regroupant les partenaires et les clientèles.	• Création du comité consultatif permanent

Les actions envisagées

- Favoriser la facturation des services vétérinaires et permettre le renouvellement des permis de restauration et de vente au détail par voie électronique
- Rendre accessibles dans Internet les différents formulaires de demande ou de renouvellement de permis alimentaires
- Actualiser et mettre en œuvre le plan d'amélioration des services aux citoyens

ORIENTATION 6 Axer la gestion sur les résultats.

OBJECTIFS	INDICATEURS
13 Mettre en place, pour avril 2003, un mécanisme permettant de connaître les coûts et les revenus associés aux différents produits et services.	• Mécanisme fonctionnel
14 Se doter, d'ici 2004, d'outils permettant d'interpréter facilement les données découlant des inspections.	• Disponibilité des outils

Les actions envisagées

- Former le personnel concerné en matière de calcul du coût de revient des différents produits et services
- Mettre en place les mécanismes de suivi des revenus
- Élaborer et mettre en place un projet pilote visant l'utilisation des technologies modernes adaptées au travail d'inspection

Éléments de prospective

- Élaboration et mise en œuvre, de concert avec les intervenants, d'un mécanisme volontaire permettant d'informer les consommateurs du niveau de risque des établissements;
- Élaboration, de concert avec les entreprises du secteur tertiaire, d'une façon de valoriser la qualification lors de l'émission ou du renouvellement de permis;
- Préparation, en partenariat avec les intervenants du milieu, d'un dossier permettant l'élaboration du règlement sur l'identification des animaux d'espèces ovine et porcine;
- Mise en œuvre d'un plan d'action visant la valorisation de certains produits et services.

Les directions régionales du CQIASA

Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Côte-Nord
Rimouski : (418) 727-3522
Chicoutimi : (418) 698-3530

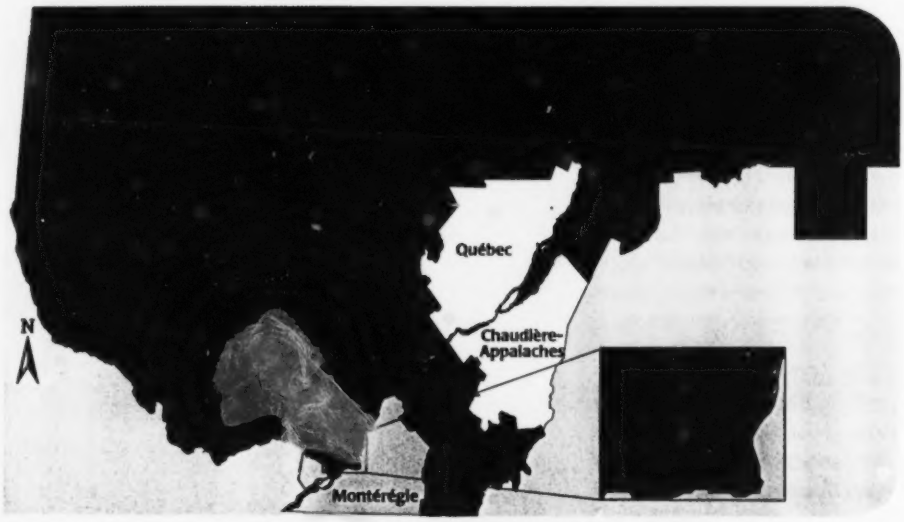
Québec–Chaudière-Appalaches
Québec : (418) 643-1632
Saint-Romuald : (418) 834-6740

Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie
Drummondville : (819) 475-8506
Estrie : (819) 820-3011

Montréal–Laval–Lanaudière
Montréal : (514) 873-8101
L'Assomption : (450) 589-5745

Montérégie
Montérégie-Ouest : (450) 371-0285
Montérégie-Est : (450) 778-6517

Laurentides–Outaouais–Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec
Buckingham : (819) 986-7707
Laurentides : (450) 569-3005



Trois directions centrales en appui aux directions régionales : 1 800 463-5023

- Normalisation et appui à l'inspection des aliments
- Qualité et services à la clientèle
- Laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires

Un centre d'expertise et de services en épidémiosurveillance et santé animale déployé sur tout le territoire

- L'Institut national de santé animale (INSA)

Ce document a été réalisé par le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage, Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : (418) 380-2100 Télécopieur : (418) 380-2169
Internet : www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa.htm

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Les ressources du Centre

Pour l'année 2002-2003, l'effectif autorisé est de 444 ETC. Le budget est réparti ainsi :

Rémunération :	20 999 300 $
Fonctionnement :	5 840 100 $
Immobilisation :	1 881 800 $
Transfert	
• Aliments :	15 433 800 $
• Santé animale :	16 600 000 $
Mesures spécifiques	
• Traçabilité :	6 000 000 $
• Agrobioterrorisme :	1 300 000 $
Total :	**68 055 000 $**

Dans le but d'avoir une plus grande flexibilité d'action et de faciliter la gestion de l'effectif, le CQIASA a obtenu des allégements administratifs. Ces allégements sont détaillés aux points 5.2 et 5.3 de la convention de performance et d'imputabilité en vigueur.

Remerciements

Nous tenons à souligner notre appréciation à l'endroit des personnes qui ont contribué à la réalisation de ce plan d'affaires. Nous pensons à tous les employés du CQIASA et à leurs représentants de l'équipe projet qui se sont impliqués d'une façon toute particulière dans ce travail. Nous pensons également aux membres du Comité de gestion qui y ont consacré beaucoup d'énergie et qui ont fait preuve d'un engagement remarquable.

L'équipe de rédaction

Guy Auclair
Laurent Bolduc
Robert Clermont
Hélène Jolicoeur
Cathia Lavoie
Gilles Vézina

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal : 2003
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 2-550-40521-8
ISSN 1705-6195 (imprimé)
ISSN 1705-6209 (en ligne)
03-0023

Les directions régionales du CQIASA

Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Côte-Nord
Rimouski : (418) 727-3522
Chicoutimi : (418) 698-3530

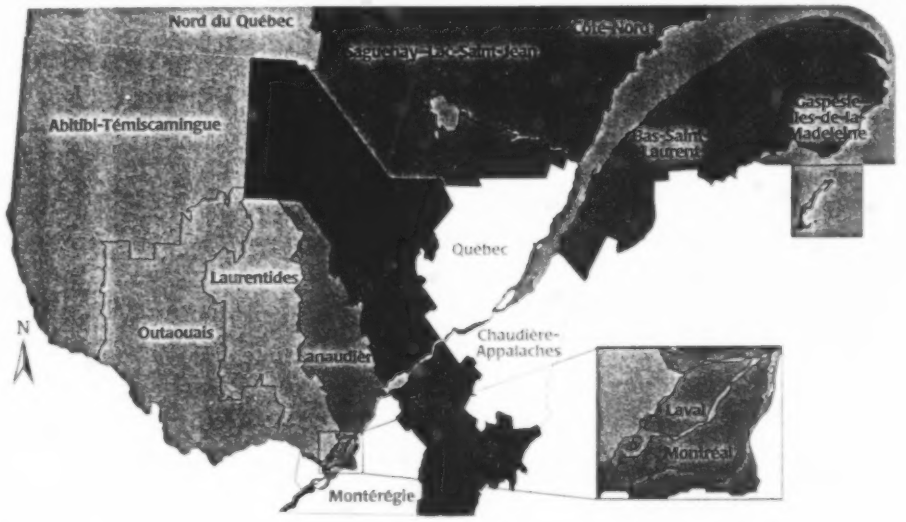
Québec–Chaudière-Appalaches
Québec : (418) 643-1632
Saint-Romuald : (418) 834-6740

Mauricie–Centre-du-Québec–Estrie
Drummondville : (819) 475-8506
Estrie : (819) 820-3011

Montréal–Laval–Lanaudière
Montréal : (514) 873-8101
L'Assomption : (450) 589-5745

Montérégie
Montérégie-Ouest : (450) 371-0285
Montérégie-Est : (450) 778-6517

Laurentides–Outaouais–Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec
Buckingham : (819) 986-7707
Laurentides : (450) 569-3005



Trois directions centrales en appui aux directions régionales : 1 800 463-5023

- Normalisation et appui à l'inspection des aliments
- Qualité et services à la clientèle
- Laboratoires d'expertises et d'analyses alimentaires

Un centre d'expertise et de services en épidémiosurveillance et santé animale déployé sur tout le territoire

- L'Institut national de santé animale (INSA)

Ce document a été réalisé par le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage, Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone : (418) 380-2100 Télécopieur : (418) 380-2169
Internet : www.agr.gouv.qc.ca/qasa/cqiasa.htm

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

Les ressources du Centre

Pour l'année 2002-2003, l'effectif autorisé est de 444 ETC. Le budget est réparti ainsi :

Rémunération :	20 999 300 $
Fonctionnement :	5 840 100 $
Immobilisation :	1 881 800 $
Transfert	
• Aliments :	15 433 800 $
• Santé animale :	16 600 000 $
Mesures spécifiques	
• Traçabilité :	6 000 000 $
• Agrobioterrorisme :	1 300 000 $
Total :	**68 055 000 $**

Dans le but d'avoir une plus grande flexibilité d'action et de faciliter la gestion de l'effectif, le CQIASA a obtenu des allégements administratifs. Ces allégements sont détaillés aux points 5.2 et 5.3 de la convention de performance et d'imputabilité en vigueur.

Remerciements

Nous tenons à souligner notre appréciation à l'endroit des personnes qui ont contribué à la réalisation de ce plan d'affaires. Nous pensons à tous les employés du CQIASA et à leurs représentants de l'équipe projet qui se sont impliqués d'une façon toute particulière dans ce travail. Nous pensons également aux membres du Comité de gestion qui y ont consacré beaucoup d'énergie et qui ont fait preuve d'un engagement remarquable.

L'équipe de rédaction

Guy Auclair
Laurent Bolduc
Robert Clermont
Hélène Jolicoeur
Cathia Lavoie
Gilles Vézina

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal : 2003
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN : 2-550-40521-8
ISSN : 1705-6195 (imprimé)
ISSN : 1705-6209 (en ligne)
03-0023